

2020年11月2日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>サケの香草焼		
さけ	1 切	
塩	0.05 g	
オリーブ油	1 g	
ドライパセリ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	21.25 g	
ほうれん草	10 g	
人参	6.79 g	
酢	1.1 g	
砂糖	1.1 g	
塩	0.3 g	
オリーブ油	0.4 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更		
料理合計		
<汁物>かぼちゃ豆乳スープ		
かぼちゃ(冷凍)マッシュ	20 g	
豆乳	30 g	
コーン	5 g	
玉ねぎ	5 g	
水	100 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
ドライパセリ	0.1 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
海水	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
パセリ	
料理合計	
キャベツ	
ほうれん草	
にんじん	
酒かす・アルコール・米	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
海水	
オリーブ油	
料理合計	
小麦粉(国内製造)・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C.一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
料理合計	
かぼちゃ	
有機脱皮大豆・水	
とうもろこし	
玉ねぎ	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ふどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
パセリ	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	

2020年11月4日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>マーマレードチキン		
鶏肉	2 枚	鶏肉
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーマレード	3 g	
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のごま和え		
白菜	20 g	
小松菜	20 g	
人参	8 g	
白ごま	0.5 g	ごま
白ごま	0.5 g	ごま
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
玉ねぎ	25 g	
おつゆ麩	1 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.13 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、鶏肉なし
白身魚のマーマレードソースに変更
(A118548A まだら40g)

→ごま×は、ごまなし

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
海水	
小麦	
食用なたね油	
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水・(ペクチン：(リンゴ由来))	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
白菜(L6玉)/Kg	
小松菜(九州)	
にんじん	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
大麦	
玉ねぎ	
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
りんご	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年11月6日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>ウインナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45 g	卵
豆乳	12.5 g	
塩	0.13 g	
ウインナー	5 g	
ほうれん草	10 g	
じゃが芋	10 g	
油	4 g	
塩	0.1 g	
チキンコンソメ	0.3 g	鶏肉
トマトケチャップ	5 g	
料理合計		
<副菜>キャベツのフレンチサラダ		
キャベツ	20 g	
フロッコリー	10 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	10 g	
フレンチドレッシング	5 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<主菜>スープ		
大根	30 g	
わかめ	0.3 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×は、ウインナーとほうれん草のキッシュ無し
 ジャーマンポテトに変更
 (ポテト60g ウインナー15g
 ほうれん草15g チキンコンソメ 塩)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
卵	
有機脱皮大豆・水 海水	
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む	
ほうれん草	
じゃがいも	
食用なたね油	
海水	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
キャベツ	
フロッコリー	
人参	
玉ねぎ	
醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
米	
大麦	
大根	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩 大麦	

昼食

2020年11月9日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
しょうが	0.5 g	
にんにく	0.5 g	
牛肉	15 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
フロッコリー	10 g	
コーン	10 g	
マヨネーズ	7 g	卵
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
米	
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料	
牛肉	
玉ねぎ	
にんじん	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉(国内製造)・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実:(トマト・たまねぎ・(にんにく・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類(砂糖、ぶどう糖)・食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
フロッコリー	
とうもろこし	
食用植物油脂(国内製造)・糖類(水あめ、ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む	
海水	
海藻(紅藻類)	
コンコードグレープ濃縮果汁6.8・ホワイトグレープ濃縮果汁6.8・グレープ香料・精製水	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年11月11日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>豚骨ラーメン		
中華麺	120 g	
豚肉	8 g	
キャベツ	20 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	10 g	
ほうれん草	10 g	
油	1.5 g	
醤油	1 g	
丸鶏がらスープ	0.5 g	鶏肉
塩	0.1 g	
豚骨ラーメンスープ	18 g	鶏肉・ごま
水	180 g	
料理合計		
<副菜>いんげんともやしの中華和え		
ざやいんげん	5 g	
緑豆もやし	25 g	
コーン	8 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
鶏がらスープ	0.1 g	鶏肉
水	6 g	
ごま油	0.1 g	ごま
料理合計		
<デザート>フルーツ (バナナ)		
バナナ	0.34 本	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→ごま×は、豚骨ラーメンスープ無し、塩ラーメンに変更

→ごま×は、ごま油なし

→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む	
豚肉	
キャベツ	
玉ねぎ	
にんじん	
ほうれん草	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
海水	
ポークエキス(国内製造)・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタン)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
いんげん	
緑豆もやし	
とうもろこし	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米類(タイ産米・国産米))	
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤	
食用ごま油	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年11月12日(木)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜> ささみ梅フライ		
ささみ梅フライ	1 ケ	卵・乳 鶏肉
油	4.5 g	
料理合計		
<副菜> ツナと小松菜のサラダ		
ツナフレーク	5 g	
人参	10 g	
小松菜	20 g	
大根	25 g	
玉ねぎドレッシング	5 g	
料理合計		
<主食> 麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物> ミネストローネ風スープ		
マカロニ	3 g	
じゃが芋	15 g	
玉ねぎ	15 g	
ウインナー	2.97 g	
水	100 g	
トマトピューレ	15 g	
トマト	10 g	
チキンコンソメ	1.4 g	鶏肉
塩	0.07 g	
料理合計		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		
ハムカツ	1 ケ	

→卵×・乳×・鶏肉×はささみ梅フライなし、ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)

→魚介類食品×は、ツナフレークなし他の具材多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

風食

原材料	食品添加物
鶏肉・粉末状植物たん白・調味梅肉・(梅肉)・(糖類(粉末水あめ、果糖))・(還元水あめ)・(調味梅肉)・(食塩)・(食物繊維)・調味梅漬・植物油脂・しそ液・混合たん白粉末・(粉末状植物性たん白)・(乳たん白)・(卵白粉)・(粉末水あめ)・(脱脂粉乳)・(植物油脂)・梅肉調味料・食塩・衣・(パン粉(国内製造))・(でん粉)・(でん粉加工品)・(植物油脂2)・加工デンプン・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・香料・酒精・ビタミンB1・甘味料(ステビア)・着色料(アカキャベツ、紅麹)・一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む	
食用なたね油	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
にんじん	
小松菜(九州)	
大根	
糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む	
米	
大麦	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
じゃがいも	
玉ねぎ	
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む	
トマト・食塩	
トマト・トマトピューレ・クエン酸	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
海水	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・<ん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)	

2020年11月18日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>焼豚チャーハン		
米(国産)	65 g	
丸鶏がらスープ	1 g	鶏肉
焼豚	8 g	
玉ねぎ	18.8 g	
青ねぎ	1.86 g	
油	3 g	
卵	10 g	卵
塩	0.1 g	
油	0.5 g	
丸鶏がらスープ	0.5 g	鶏肉
ごま油	0.5 g	ごま
料理合計		
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
ちくわ	5 g	
わかめ	0.5 g	
きゅうり	15 g	
人参	8 g	
酢	1 g	
醤油	1.5 g	
油	0.8 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
緑豆もやし	20 g	
ブロッコリー	10 g	
水	120 g	
丸鶏がらスープ	2 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×・ごま×は、卵・ごま油なし
他の具多め

→魚介類食品×は、ちくわなし他の具材多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
米	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む	
玉ねぎ	
ねぎ	
食用なたね油	
卵	
海水	
食用なたね油	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
食用ごま油	
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)	
きゅうり	
にんじん	
酒かす・アルコール・米	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食用なたね油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
緑豆もやし	
ブロッコリー	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年11月20日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>サバの塩焼		
さば	0.5 切	さば
油	0.3 g	
料理合計		
<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え		
白菜	30 g	
ブロッコリー	10 g	
黄パプリカ	5 g	
練り梅	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.7 g	
水	5 g	
だし	0.07 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>豚汁		
豚肉	5 g	
大根	10 g	
ごぼう	5 g	
人参	10 g	
つきこんにゃく	5 g	
ほうれん草	10 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

→サバ×はサバ無し、豚肉の甘辛炒めに変更
(A116661A 豚肉 50g・砂糖1.5g
濃い口3.5g・みりん1.5g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
さば	
食用なたね油	
白菜(L6玉)/Kg	
ブロッコリー	
パプリカ	
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
大麦	
豚肉	
大根	
ごぼう	
にんじん	
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
ほうれん草	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年11月24日(火)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	1 g	鶏肉
油	1 g	
玉ねぎ	10 g	
トマト	15 g	
トマトケチャップ	12 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	3 g	
油	0.1 g	
さやいんげん	5 g	
コーン	5 g	
青じそドレッシング	4.5 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<主菜>ミニシチュー		
鶏肉	5 g	鶏肉
じゃが芋	15 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	15 g	
グリーンピース	3 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳・鶏肉
牛乳	8 g	乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、ハンバーグなし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 50g)
※ソース同じ・色付き部位

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→鶏肉×・乳×は、鶏肉・シチューミックス・牛乳なし
ウィンナー5g・チキンコンソメ追加でポトフに変更
(ウィンナー成分11/12参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)	
食用なたね油	
玉ねぎ	
トマト・トマトピューレ・クエン酸	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
食用なたね油	
いんげん	
とうもろこし	
糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香料(一部に小麦・大豆を含む)	
小麦粉(国内製造)・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	
鶏小間肉	
じゃがいも	
にんじん	
玉ねぎ	
グリーンピース	
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE、C)	
生乳	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

2020年11月25日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>焼そば		
焼きそば用麺	80 g	
油	2.5 g	
豚肉	10 g	
料理酒	1.6 g	
でん粉	0.8 g	
油	0.4 g	
キャベツ	30 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	8 g	
ピーマン	5 g	
油	2 g	
中濃ソース	12 g	
醤油	3.6 g	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	40 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
マヨネーズ	7 g	卵
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10 g	
緑豆もやし	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>ベアクリームワッフル		
ベアクリームワッフル	1 ケ	卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

→卵×はマヨネーズなし、フレンチドレッシングに変更(成分11/6参照)

→卵×・乳×は、ベアクリームワッフル無しミニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2個)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む	
食用なたね油	
豚肉	
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
酢酸テンブ	
食用なたね油	
キャベツ	
玉ねぎ	
にんじん	
ピーマン	
食用なたね油	
野菜・果実・(トマト・(にんじん・(りんご・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)・)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
さつまいも	
海水	
きゅうり	
にんじん	
食用植物油脂(国内製造)・糖類(水あめ、ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む	
ブロッコリー	
緑豆もやし	
食塩(国内製造)・砂糖・たんぱく加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・マーガリン・食用油脂・デキストリン・加糖卵黄・でん粉・乳製品・ショートニング・洋酒・糊料(加工テンブ、増粘多糖類)・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・着色料(V.B2、カラメル、カロチノイド)・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年11月27日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>ミートボールとさつま芋のシチュー		
チキンボール	3 ケ	鶏肉
玉ねぎ	20 g	
さつま芋	40 g	
しめじ	5 g	
油	1.2 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳・鶏肉
牛乳	8 g	乳
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
小松菜	10 g	
人参	10 g	
大根	20 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
かつお節	1 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<おやつ>アップルゼリー		
りんごゼリー	30 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→乳×・鶏肉×はシチューなし、ポークポトフに変更
(A116661A 豚肉 25g
チキンコンソメ追加・他野菜は同じ)

→魚介類食品×は、かつお節なし

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工テンパン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む	
玉ねぎ さつまいも ほんしめじ 食用なたね油	
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE、C)	
生乳 グリーンピース	
小松菜(九州) にんじん 大根 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・酒かす・アルコール・米 原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米)) かつおぶし	
小麦粉(国内製造)・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年11月30日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<主菜>チキンカツ		
	チキンカツ	1 ケ	卵・乳 鶏肉
	油	9 g	
	料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ		
	切干大根	3 g	
	人参	10 g	
	ほうれん草	10 g	
	醤油	1.5 g	
	酢	1.2 g	
	砂糖	0.5 g	
	本みりん	0.3 g	
	料理合計		
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
	<汁物>コーンポテトスープ		
	クリームコーン	20 g	
	豆乳	20 g	
	コーン	5 g	
	じゃが芋	20 g	
	玉ねぎ	5 g	
	水	100 g	
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
ドライパセリ	0.1 g		
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
料理合計			
小 計			
	かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ	

→卵×・乳×・鶏肉×は、チキンカツなし、A118956Aかぼちゃひき肉フライに変更 ※成分下記参照

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
鶏肉・パン粉・食塩・香辛料・衣・砂糖・卵白粉・加工でん粉・セルロース・pH調整剤・トレハロース・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)・グリシン・アナトー色素・酵素・一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
食用なたね油	
大根	
にんじん	
ほうれん草	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・酒かす・アルコール・米	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
米	
大麦	
スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
有機脱皮大豆・水	
とうもろこし	
じゃがいも	
玉ねぎ	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
パセリ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	